



REVUE GÉNÉRALISTE DE LA CULTURE MODERNE

Us et Costumes

Volume 17 - 1999-2000



EDITORIAL

Le samedi 6 février 1999 deux jeunes filles concouraient pour le titre de Payse de France 1999, Auvergne ou Savoie, Les Gentiannes ou l'Allobroge tels étaient les dilemmes des membres du jury !

Le résultat : Christelle FOLLIET, Savoie, Payse de France 1999 et Carine DEDISSE, Auvergne, demoiselle d'honneur.

Notre Payse représentera la Fédération Nationale du Folklore Français et sa région d'origine, la Savoie, en costume et coiffe du **CHABLAIS**. Ce costume et cette coiffe, si différents de nos connaissances folkloriques empiriques de la Savoie (robes noires et Frontière) témoignent de la diversité et de la richesse des vallées et villages savoyards. Ils témoignent aussi que, quelle que soit la province, les costumes et coiffes, même avec une unité régionale d'ensemble, pouvaient se décliner aussi au niveau local et qu'il n'existait pas un costume typique par région.

Les numéros d'US ET COSTUMES à venir vous rappelleront tout au long de l'année que notre Payse est savoyarde par différents articles sur cette région, jamais traitée auparavant par notre journal.

Les membres de la Commission Us et Costumes ne représentent pas, loin s'en faut, toutes les provinces de la fédération. On écrit souvent mieux sur ce que l'on connaît. Présidents de groupes, membres des différents groupes, nous avons besoin de vos articles. Vous avez maintenant l'habitude de lire ce journal. Vous savez donc quels sont les types d'articles qui sont portés à votre connaissance. Nous attendons des textes, ceci afin que toutes les provinces de la Fédération soient évoquées dans ce journal et qu'il soit le plus riche et le plus varié possible.

LA FRONTIERE

Coiffe de la Haute-Tarentaise

La coiffe appelée *frontière* (*benda* en patois) parce qu'elle orne le front, est faite avec un carton mince, mais résistant coupe à plat. On colle ensuite sur ce carton un morceau de calicot, puis on le met à la cave (les caves à fromage de la Tarentaise sont humides) afin qu'il se ramollisse. Pour le travailler, on lui fait tout autour une passe au point de surjet avec du gros fil, en ayant soin de tirer sur celui-ci. Le carton prend alors une forme arrondie et concave qui sera la forme définitive de la coiffe.

Il faut maintenant la garnir. Pour cela, on commence par coudre en surjet à l'intérieur sur tout le tour un morceau de soie de moire ou de velours noir (autrefois cette étoffe était de couleur vive: verte, rouge ou bleue), que l'on rabat sur le dessus du carton à grands points. Ceci fait, on coud sur tout le devant et, par conséquent, sur le tissu de soie ou de velours, le premier galon large d'1,5 cm et long de 75 cm. L'opération commence par la pointe du milieu et se fait à petits points avant le deuxième galon, large de 6 cm environ et de même longueur que le premier se coud de la même façon sur les deux bords. Dans la partie incurvée on fait cinq ou six plis en relief, mais très fins. Un espace de quelques millimètres sépare les deux galons et laisse apparaître l'étoffe du fond.

Les galons sont d'or ou d'argent pour les belles coiffes et ornées de broderies en fil d'or ou d'argent. Pour les coiffes ordinaires ils sont en passementerie de fantaisie dorée ou argentée souvent agrémentée de fleurs peintes. En deuil, les galons sont de crêpe noir, en demi-deuil, c'est l'argent qui se porte.

Sur le derrière de la frontière, on coud un ruban étroit, noir et plissé (la levrette), généralement en velours, qui dépasse légèrement (de moins d'un cm) le galon large, en arrière. Enfin on coud à chaque extrémité en arrière de la coiffe un petit morceau de drap de 2 cm de large sur 5 cm de long, qui permettra de fixer la frontière à la chevelure à l'aide d'épingles.

Les cheveux sont divisés en deux parties et fortement tressés avec le trécher (sorte d'extra-fort de chanvre) jusqu'à leur extrémité; ces nattes (appelées *couaches*) étaient recouvertes par un ruban de velours noir. Les deux tresses étaient enroulées sur la tête pour former un seul cercle, la *couache*, rendu rigide par du trécher et du velours et maintenu par des épingles à tête de verre noir ou doré. Si la coiffe de carton était ôtée tous les soirs, la *couache* pouvait durer plus de 15 jours. Le manque de cheveux pouvait être pallié par un postiche fait de morceaux de tissu ou de lanières de cuir recouverts de velours.

Une légende de la "Frontière"

Chaque coiffe dans la TARENTEISE a quelque chose de circulaire derrière, à la base et dont l'origine est intéressante. Après que les Sarrasins eurent dévasté le pays, Saint Colomban y vint pour le convertir au christianisme. Mais les gens se sauvèrent de lui dans les montagnes. Il les poursuivit et changea, dit-on, en serpents tous ceux qu'il put rejoindre. Depuis, tous ceux qui lui échappèrent et leurs descendants tressèrent leurs cheveux en un demi-cercle éloigné de la tête.

LE COSTUME SAVOYARD DU CHABLAIS



Situé au Nord de la Haute-Savoie, le CHABLAIS s'étend des rives françaises du Lac Léman aux contreforts des préalpes. C'est la région d'origine de la Paysse de France 1999 dont elle porte le costume tel qu'il existait vers 1830. Comme dans toutes les régions françaises, les costumes et surtout les coiffes différaient suivant les villages ou les vallées.

Le costume de la femme chablaisienne se distinguait peu de celui que portaient communément les autres femmes de Haute-Savoie :

- **La robe :**

Celle portée en semaine était généralement en lainage uni, de couleur sombre (surtout en montagne).

Le dimanche et les jours de fête elle était chatoyante, en moire, en broché ou en soie. Le corsage était très ajusté, les manches longues et collantes. Aux poignets et autour du cou, elle était agrémentée par une dentelle tuyautée ou froncée. Un décolleté toujours discret mettait en valeur la croix ou le médaillon.

Le jupé de la robe était long, plongeant légèrement à l'arrière, sans traîner. Le devant était monté à plat tandis que l'ampleur de l'arrière était donnée par de grosses fronces très serrées, bâties sur un gros grain. La robe exigeait 6 mètres de tissu. Quelquefois le bas était garni d'une ou plusieurs bandes de velours.

- **Le châle :**

Porté sur les épaules, plié suivant la diagonale, pointe dans le dos et dégageant la nuque, il était en soie brochée aux teintes variées ou en lainage. Il était brodé de fleurs et d'arabesques. Il est analogue à ceux portés dans les différentes vallées de la Haute-Savoie et dans le Valais, en Suisse.

- **Le tablier :**

Il était en général noir, froncé ou plissé à la taille, noué par un ruban assez large.

- **Les chaussures :**

Des souliers "Richelieu" à lacets, et petits talons étaient portés avec des bas de coton blanc.

Si, dans le CHABLAIS, il existait une relative unité pour ce qui concerne le costume, il n'en est pas de même pour les coiffures, différentes suivant les vallées, Abondance, Lullin, Morzine.



- **La coiffe** blanche ou noire était portée dans la vallée de Morzine et sur les bords du lac Léman, c'est la coiffe typique du CHABLAIS. La coiffe noire n'impliquait pas nécessairement le deuil, elle était portée la semaine par les femmes mariées. La fabrication de cette coiffe est longue et délicate. Elle comporte un simple fond de dentelle ou de tulle brodé qui forme la coquetterie, (l'originalité de chaque coiffe). Autour de ce fond est montée en couronne, sur quatre rangs, une bande de 5,5 mètres de dentelle tuyautée qui forme une auréole. On procède au tuyautage de la dentelle en utilisant une planchette de bois sur laquelle sont tendus deux rubans. Tout l'art consiste à passer la dentelle qui est amidonnée et pliée en 4 bandes au dessus et au dessous des rubans à l'aide de roseaux de 20 centimètres de long. (Naguère le "promis" avait à coeur d'aller cueillir lui-même dans les marais, les roseaux que sa fiancée utilisait pour la confection de la coiffe). Après cette opération, on repasse à la vapeur et on laisse sécher pendant 24 heures. Chaque rang est ensuite cousu autour du fond en épinglant les tuyaux un par un, sur 4 rangs superposés. Sur le front, ils sont plus évasés alors qu'ils sont plus resserrés sur la nuque.

Pour un mariage, on ornaît la coiffe de fleurs naturelles ou artificielles et d'un flot de rubans multicolores, la plupart étaient rouges, bleus en cas de deuil. Cette couronne avait le sens d'un signe de royauté temporaire. Dans les paroisses des environs de THONON, le tuyauté se présentait plus serré, les rangs plus nombreux, mais l'ensemble perdait de sa légèreté. La dernière Thononaise porteuse de la coiffe s'est éteinte en 1940.

LE CHOCOLAT EN LIMOUSIN

Si les Limousins consomment beaucoup de châtaignes, ils aiment aussi le chocolat, témoin : la Maison BORZEIX - BESSE à TREIGNAC.

Depuis le début du siècle, de père en fils ils sont toujours là. Boulanger, pâtissier, puis en 1997, inauguration d'un "comptoir du chocolat" - un modèle du genre - créé autour du Dieu Chocolat, un vrai Paradis !

Et l'on raconte au pays cette anecdote :

Madame de Sévigné écrivait à sa fille en 1671 : " La Marquise de Coetlogon prit tant de chocolat étant grosse, qu'elle accoucha d'un petit garçon noir comme le diable, qui mourut ". Mais la rumeur se répand, qu'elle se faisait servir chaque matin au réveil, du chocolat par un jeune esclave noir !

Il a fallu plusieurs siècles pour que le cacao transformé et re-transformé devienne la délicieuse friandise que les Limougeaux convoitent à TREIGNAC.

Il semblerait que le cacao provienne des forêts tropicales d'Amérique du Sud. Les animaux, premiers consommateurs en assurèrent la dispersion. Et au troisième siècle, les **MAYAS** se lancèrent dans la culture des cacaoyers, ces arbres ne poussant que dans les régions chaudes et humides. La fève de cacao broyée et mélangée à l'eau se consommait en boisson.

Un signe de son importance le symbolisme lié à sa culture. Trois divinités étaient vénérées durant le mois où ils

plantaient les fèves : le Dieu de la pluie, celui de la fertilité et celui des marchands de cacao. Les fèves devaient être exposées aux rayons de la lune avant leur mise en terre et l'abstinence sexuelle était de rigueur pour les semeurs pendant cette période. La dernière nuit cependant, alors que les fèves étaient mises en terre, la communauté choisissait des couples, afin qu'ils se livrent à l'acte sexuel, appelant ainsi à une bonne fécondation de la terre.

Au gré de leurs migrations, les **AZTEQUES** répandirent la culture du cacaoyer et c'est par le biais de **Christophe COLOMB** en 1502 que les **EUROPEENS** découvrirent le cacao. Rapidement, les Espagnols accrurent les plantations et les rendements.

Ce breuvage fut adopté et ce sont des **CARMELITES** installées au Mexique qui auraient tempéré l'amertume naturelle du cacao en y ajoutant du sucre de canne, culture également développée dans ce pays.

A cette époque, les avis étaient bien divergents quant à la consommation de ce cacao sucré devenu le chocolat.

On disait qu'il faisait se pâmer les femmes et conduisait au péché de chair. D'autre part, en 1569, le **Pape PIE V** trancha en disant que le chocolat à l'eau pouvait être consommé pendant les jeûnes !

En France, la première chocolaterie artisanale s'installa à **BAYONNE** en 1687.

AU PAYS DES CACAOYERS

Le cacaoyer est un arbre délicat, auquel il faut des sols acides et riches, de la chaleur et une hygrométrie élevée. Arbre tropical, il porte à la fois boutons, fleurs et fruits aussi bien sur le tronc que sur les branches (production entre 4 et 50 ans). Les fruits appelés **CABOSSES** sont coupés à la machette et pèsent de 300 à 500 gr, chaque cabosse contient de 20 à 50 fèves emprisonnées dans une pulpe blanchâtre, gélatineuse et sucrée.

Pour rendre comestibles les fèves extraites, deux opérations sont nécessaires : la fermentation qui sépare la graine de la pulpe et diminue le goût amer, puis le séchage au soleil.

Après cela les fèves sont prêtes pour l'exportation.

Au XIX^e siècle la culture des cacaoyers a gagné l'AFRIQUE et aujourd'hui la COTE D'IVOIRE produit 40% du cacao mondial.

TRAITEMENT DES FEVES DE CACAO

Un enblage ou aspiration débarasse les fèves de leurs impuretés : elles seront ensuite préséchées, et passées sur un tapis vibrant chauffé, qui rend les coques plus friables pour séparer celles-ci des grains. Elles sont ensuite concassées et passées sur des tamis appelés : " **TARARES** ". A la fin de ces opérations il ne reste que le grain de cacao.

Ces grains sont " **torréfiés** ", refroidis et broyés. Il reste à affiner ce produit pour en faire une " **masse de cacao** " prête à être utilisée dans la fabrication du chocolat. Les sous-produits résultant de toutes ces opérations sont : le beurre de cacao et les

tourteaux, qui sont utilisés pour faire de la poudre de cacao et sont aussi à l'état brut, donnés au bétail.

Ce produit tant convoité : le chocolat est tout simplement un mélange de pâte de cacao, de sucre, de beurre de cacao, et éventuellement de lait.

Le **CONCHAGE** (agitation lente et constante de la pâte) donnera au chocolat sa finesse et son onctuosité.

D'autres opérations seront nécessaires pour le mettre en forme, le solidifier et lui donner son brillant.

Et voici maintenant un conseil pour le déguster :

- Fermez les yeux, puis sentez-le tranquillement : le parfum doit être profond et puissant. Ouvrez ensuite les yeux, observez le morceau : il doit être lisse et satiné. Cassez-en un bout, la cassure doit être nette et mate. Le bouquet provient des différentes fèves mélangées. La puissance et l'arôme, sa longueur en bouche, la délicate subtilité entre le sucré et l'amer, tout doit être perfection. Ce qui vous restera en bouche sera un goût de ce que certains nomment de **PARADIS**.

- Mangez du chocolat sans mauvaise conscience.

- C'est bon pour le moral et la vitalité.

Recherche effectuée d'après une documentation fournie par **Alfred BESSE** Président d'Honneur de " **MASSIF CENTRAL 91** " ;

" **Si le chocolat m'était conté** " aux Editions **LES MONEDIERES à TREIGNAC** par **Daniel ORZEIX** enseignant, écrivain, éditeur et aussi Grand Maître de la

" **Confrérie des Minjadors** des Chocolats fins " créée à Treignac en 1994.

Extrait du Journal N° 27, publié par " **MASSIF CENTRAL 91** " de Juvisy sur Orge

L'ALIMENTATION AU QUOTIDIEN EN VENDEE

La base de l'alimentation, dans la société rurale, est le PAIN, confectionné par les paysans eux-mêmes. Dans presque toutes les *bordenies*, fermes traditionnelles du bocage, se trouvent le four, la "boulangerie" et le pétrin.

La composition du pain reste fonction des cultures locales, de froment pur dans les Marais du Nord, d'orge de printemps dans ceux du Sud, de mélange d'orge et de froment ou de seigle dans le Bocage.

La viande est quasiment absente de la table des bordiers et des journaliers. Deux fois l'an, on tue le cochon, à l'entrée de l'hiver et à Mardi-Gras. C'est, bien sur, l'occasion de grandes réjouissances et de fêtes familiales, seuls jours de l'année où l'on mangeait de la viande fraîche.

Les volailles, présentes dans toutes les fermes, complétaient les plats de viande. Les canards, lapins et moutons de pré-salé étaient réservés aux jours de fêtes.

Les Marais fournissaient poissons (anguilles et mulets) ; la pêche en mer, à bord des pinasses, rapportait les fameuses sardines et le ramassage des moules sur les côtes améliorait l'ordinaire.

En accompagnement du lard, on trouve surtout le chou, le mil, les fèves des marais, les lentilles, les bettes, les mojettes (haricots blancs) et les châtaignes. La pomme de terre, introduite au XVIII^e siècle, permet de varier les repas.

La crèmerie sert aussi de base à l'alimentation et on consomme dans les marais le caillé, le mil au lait et dans le bocage le miogo, lait froid et pain émietté, ainsi que les fromages de brebis dans le sud.

Les pâtisseries et friandises rythment les saisons, les foires, les noces et les fêtes. La plus connue est la brioche.

A Mardi-Gras on confectionne les *foutimassons* sorte de beignets. A l'Ascension on fait des *caillebottes*, aux noces des *fouaces* et des *échaudées*.

Quelques vins blancs complètent la table traditionnelle (gros-plant, muscadet, vins gris de Sigournay, Mareuil, Rosnay. .)

Source : Hommes et traditions populaires Poitou-Charentes et Vendée. A.Baraton, O.Bonnin, X.Cheneseau, P.Randa- Matelle Editions.

RECETTES VENDEENNES TRADITIONNELLES

SOUPE AUX MOULES

1 litre de moules
80 g de beurre
100 g de crème de riz
curry
135 g de crème épaisse
Croûtons

Laver et faire ouvrir un litre de moules que l'on sortira de leurs coquilles. Ajouter leur eau de cuisson à 2 litres et demi d'eau froide (non sans en mettre un peu de côté pour délayer la crème de riz). Faire bouillir 5 minutes avec du curry (suivant goût) et 80 g de beurre puis ajouter 100 g de crème de riz délayée avec le reste de l'eau de cuisson.

Faire cuire 1/4 d'heure puis ajouter 135 g de crème épaisse et verser sur les croûtons.

MOJETTES¹ A LA MARAICHINE

Faire tremper les mojettes (1 kg pour 4 personnes) dans de l'eau froide environ 4 à 5 heures puis les égoutter.

Dans une casserole en terre cuite faire fondre un morceau de beurre et ajouter un oignon coupé. Lorsqu'il est roux, y jetez les haricots, couvrir d'eau froide et mettre du gros sel, de l'ail, du poivre et du thym.

Laisser cuire à feu doux de 3 à 4 heures.

On peut les déguster étalés sur une tartine de pain grillé, beurrée et accompagnés d'une tranche de jambon (de pays) passée à la poêle.

FOUTIMASSONS

Pour 20 personnes
1 kg de farine
un peu de bicarbonate de soude ou de levure
300 g de beurre
5 œufs
400 g de sucre
huile
1 verre de rhum

Faire une pâte avec tous les ingrédients, étaler plusieurs parts en couches assez minces que l'on coupera en bandes étroites, puis inciser sur les côtés.

Ces bandes seront ensuite jetées dans une poêle d'huile très chaude. Une fois refroidies, elles seront saupoudrées de sucre et servies de friandises à Mardi-Gras.

Source : Le Prévoil